

chez Christine



FAÇON TAPAS À PARTAGER

Déjeuner & Dîner

Nos tartinades, tapenade, houmous et tomates confites **12 €**

Our spreads, tapenade, hummus and preserved tomatoes

Méli-mélo, de melons et pastèques à la verveine **10 €**

Mixed melon and watermelon with verbena

Assiette, de salaison cochon/canard **14 €**

Cured pork and duck platter

Accra de cabillaud, aigre douce maison **10 €**

Cod accra with homemade sweet and sour sauce

Pan con tomate, jambon Ibérique et pesto de roquette **12 €**

Pan con tomate, Iberian ham and rocket pesto

APÉRITIFS D'ICI ET D'AILLEURS

Domaine J Laurens « Le Moulin » AOP Blanquette de Limoux - 12cl **6 €** 75cl **30 €**

Fraîcheur et délicatesse aux arômes de pomme verte, fleurs d'acacia et abricot. ❄️

Domaine J Laurens « La Rosé N°7 » AOP Crémant de Limoux - 12cl **8 €** 75cl **40 €**

Nez subtil de framboises. Le palais est marqué par des fruits noirs. ❄️

Laurent Perrier « Brut Réserve » AOP Champagne - 12cl **15 €** 75cl **80 €**

Le nez est fruité et brioché, des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

Perrier-Jouët Blanc de Blanc AOP Champagne - 75cl **160 €**

Marqué par des notes franches d'agrumes et des saveurs florales.

Perrier-Jouët Belle Epoque 2014 AOP Champagne - 75cl **430 €**

Équilibrée et d'une belle fraîcheur, la bouche exhale de gourmands arômes de pêche de vigne, de poire pochée et de rhubarbe acidulée.



Apéritifs d'ici

Bohème Gin - 4cl	10 €
Kir Occitan - 12cl	9 €
Muscat - 4cl	7 €
Pastis Cabanel - 4cl	6 €
Hypocras - 4cl	4 €
Or Kina - 4cl	4 €
Cartagène - 4cl	4 €
Spritz rigolo	11 €
Kina karo - quinquina blanc	6 €



Notre gamme sans alcools

Virgin Spritz	9 €
Virgin Mojito	9 €
Caribbean old up	9 €
Crème de menthe	6 €
Sauvignon sans alcool	7 €
Pétillant Blanc de Blancs	6 €

chez Christine

MENU CHRISTINE 39 €

Entrées au choix

Gaspacho maison, confit de tomates et poivrons, ail des ours et croutons.

Homemade gazpacho with tomato and pepper confit, wild garlic and croutons

OU

Notre Aioli, lotte, crevettes et bulots, œuf de Villeneuve, légumes de saison

Our Aioli, monkfish, prawns and whelks, Villeneuve egg, seasonal vegetables

Plats au choix

Espadon à la plancha, tian de légumes et vinaigrette à la vierge

Swordfish a la plancha, vegetable tian and virgin vinaigrette

OU

Epaule d'agneau confite, aubergines et tomates fraîches, un jus court

Lamb shoulder confit, aubergines and fresh tomatoes, a jus court

(Option fromages 6€)

Desserts au choix

Notre diplomate, aux fruits rouges et son coulis

Our diplomat with red fruit and coulis

OU

Moelleux au chocolat coulant, glace au caramel beurre salé.

Soft chocolate cake with salted butter caramel ice cream



Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service compris

chez
Christine

MENU ENFANT

18 € E/P/D ou 14€ plat et dessert

JUSQU'À 12 ANS



Méli-mélo, de melon et pastèque

Melon and watermelon mishmash

Pilons de volaille, pommes de terre grenailles

Poultry wings and roast potatoes

OU

Coquillettes, aux tomates cerises fraîches et comté

Coquillettes with fresh cherry tomatoes and comté cheese

Fondant au chocolat, chantilly

Runny chocolate cake, with sweet whipped cream

OU

Pot de glace, La Belle Aude

La belle Aude, ice cream in a pot

chez Christine

À LA CARTE

Entrées au choix

Foie gras mi-cuit, confit d'oignons doux et framboise, brioche maison 24 €

Semi-cooked foie gras, sweet onion and raspberry confit, homemade brioche

Poulpe de Méditerranée, et chorizo Ibérique, cheveux d'anges safranée, poivrons de couleur 20 €

Mediterranean octopus and Iberian chorizo, saffron angel hair, coloured peppers

Mozzarella légère et tomates de couleur, un pistou 18 €

Light mozzarella and coloured tomatoes, a pistou

La focaccia et le caillé de chèvre de chez Combelle, légumes pickles et pousses d'herbes, truffes d'été 18 €

Focaccia and goat's curd from Combelle, pickled vegetables and herb shoots, summer truffles

Plats au choix

Pluma de cochon fermier laquée au caramel de tomates, tomate farcie au chorizo frais, une sauce 27 €

Pluma of farmhouse pig glazed with tomato caramel, tomato stuffed with fresh chorizo, a sauce

Daurade Sébaste, courgettes de pays, amandes et menthe fraîche, huile d'olive extra 27 €


Redfish sea bream, local courgettes, almonds and fresh mint, extra olive oil

Magret de canard rôti aux abricots du Roussillon, pommes de terre grenailles, un jus au romarin 27 €

Roast duck breast with Roussillon apricots, grilled potatoes, rosemary jus

Tagliatelles fraîches aux tomates cerises, et basilic lié aux vieux parmesan, truffes d'été, une crème légère 25 €

Fresh tagliatelle with cherry tomatoes and basil tied with old parmesan, summer truffles, a light cream sauce

Cassoulet languedocien, maison et son confit de canard  26€

Home-made Languedoc cassoulet with duck confit

Fromages et desserts

Plateau de fromages d'ici et miel de pays 13 €

Platter of local cheeses and honey

Notre tarte, au citron meringué 12 €

Our lemon meringue tart

Vacherin maison, aux fraises de pays 13 €

Homemade Vacherin with local strawberries

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets service Compris